



B O N F A D I N I
F R A N C I A C O R T A

OPERA ROSÉ

UVE: 50% chardonnay, 50% pinot nero

TERRENO: morenico glaciale nella zona collinare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot per Chardonnay, cordone speronato per Pinot Nero

DENSITA' DI IMPIANTO: 5.500 ceppi/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 10 anni

VENDEMMIA: raccolta manuale dei grappoli in cassette. Prima e seconda decade di agosto

RESA PER ETTARO: 95 q.li/ha

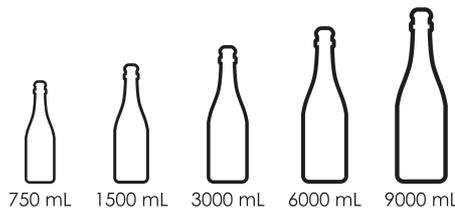
VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve intere, il Pinot Nero viene vinificato in rosa lasciando le bucce a contatto con il mosto per 10 ore. Prima fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate a 14/16 °C. Una parte del Pinot Nero fermenta e affina in barriques di rovere francese a tostatura medio-lunga per sette mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: almeno 24 mesi

DOSAGGIO: Chardonnay barricato, zuccheri 4 g/L

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2011

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosato. Profumo che richiama fragranze di ciliegia e frutti a bacca rossa. Sapidità marcata. Perlage fine e persistente.



PREMI:

- Gambero Rosso: 🍷🍷
- Veronelli: 88/100
- Vinibuoni d'Italia: ★★ ★
- Vini Plus: 🌟🌟🌟🌟
- Merum: ❤️
- Wine Enthusiast: 92/100
- Falstaff: 91/100
- The Champagne&sparkling wine world championships: Gold

Bonfadini S.S. di Bonfadini Francesca e Andrea

Via L. di Bernardo, 87 - 25049 Clusane d'Iseo (Bs) - Tel. +39 030 9826721 - P.IVA IT03865930980 - C.F. 03865930980

www.bonfadini.it

